



412318S-2018



河南恩苗食品有限公司企业标准

Q/HNEM 0002S-2018

面包预拌粉

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

河南恩苗食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南恩苗食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟耀。

H N

Q B

面包预拌粉

1 范围

本标准规定了面包预拌粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入谷朊粉，按配方比例复配，经物理混合、包装加工而成的面包预拌粉（用于面包的制作）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 13.5	GB 5009.3
※总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
※总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

面包预拌粉是以小麦粉为主要原料，加入谷朊粉，按配方比例复配，经物理混合、包装加工而成的面包预拌粉（用于面包的制作）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南恩苗食品有限公司

H N

Q B